



# Menu.

---

Voor informatie omtrent allergenen gelieve  
zich te wenden tot ons personeel

---

*Resto*  
**DUO**

## Suggesties.

### SANGRIA MET CAVA

rood | wit 9,50 €

### ALCOHOLVRIJE APERO

Gember en limoen 7,00 €

Munt en framboos 7,00 €

Homemade ice tea 5,00 €

Campari zonder alcohol 6,50 €

### BIERSUGGESTIE

4,50 €

Ginette Tripel Blond Cornet 4,50 €

Blonde Leffe NA 5,00 €

### VOORGERECHTEN

"Tonijn en perzik" 17,00 € | 26,50 €  
*op onze manier gebracht!*

Taartje van witte pens, wortel en perzik 15,50 €

### HOOFDGERECHTEN

Americain "Van de chef" met truffelmayo, salade en frietjes 20,50 €

Fettucini met mosseltjes, bloemkool en romanesco 23,50 €

Gemarineerd "diamant"- haasje met aubergine, sucrine, bonbon tomaat 27,50 €

### ZEEUWSE MOSSELEN

(Goudmerk 1,3kg) Natuur | Witte wijn | Look en Room | Basilicum en Pesto 26,50 € | 27,50 € | 27,50 € | 27,90 €

### DESSERT

Aardbeien met vanille-ijs, slagroom en coulis 9,50 €

## Ginselectie

### Duo Gin

14,00 €

Een projectje van Seppe. Een uniek recept met ijzerkruid in de hoofdrol, subtiele toetsen van pomelmoes en kruidnagel voor de hartige toets. Een exclusieve gin die zorgt voor een heel aangename smaakbeleving. 40% Aqua Monaco tonic, afgewerkt met jeneverbes en pomelmoes.

### Hendrick's Gin

11,00 €

Frisse en florale gin gedestilleerd in Schotland met herkenbare aroma's van rozen. 41,4% Schweppes Premium tonic, afgewerkt met komkommer.

---

## Wijnsuggesties

### Wit "Aialle" Txakolina Aizapura ES

6,00 € | 29,00 €

Deze wijn is een persoonlijk ontdekking uit het Baskenland! 100 % Hondarrabi Zuri. Heel lokaal geproduceerd in de streek rond San Sebastian. Beschermd en bemind door zijn inwoners. Een explosie van groene, onrijpe vruchten, heel fris en mineraal, jong en laag in alcohol. Perfect als aperitief of bij onze suggestie met tonijn!

### Wit "Saint-Véran les Serreuxdières" Domaine Cornin FR

7,50 € | 33,50 €

Biodynamische witte wijn uit de Bourgogne met een klinkende naam. 100 % Chardonnay. Vol en rond in de mond, minerale toets en aroma's van gekonfijt citrus. Perfect bij onze mosselbereidingen!

### Rood "Musar Jeune" Chateau Musar LBN

7,00 € | 31,00 €

Een wijn uit de Bekaa vallei in Libanon! Wie had dat gedacht? Een biologische blend van Shiraz, Cabernet Sauvignon en Cinsault. Heel sappig, met levendige zuren, mooi in evenwicht. Aroma's van rijpe kersen, bramen en zomerse kruidigheid. Heel leuk te combineren met het diamanthaasje in suggestie of de americain van de chef!

## Apero.

Aperitief van het huis	8,00 €
Martini Wit/Rood	6,00 €
Porto Wit/Rood	6,00 €
Sherry / Pineau des Charentes / Gancia	6,00 €
Campari / Pisang	6,00 €
Bacardi / Gin / Vodka	6,00 €
Havana Club Special	6,50 €
Aperol Spritz	9,00 €
Cava	8,00 €
Ricard	6,00 €
Picon met witte wijn	9,00 €
Italiano	9,00 €
Kirr	6,00 €
Kirr Royal	11,00 €
Negroni	9,00 €

## Fris.

Coca Cola / Zero	2,80 €
Spa Orange / Citroen	2,80 €
Ice Tea / Tonic / Agrum	2,80 €
Looza Orange / Appel	2,80 €
Vers geperst sinaasappelsap	2,80 €
	5,00 €
BRU plat / bruis	
BRU 0,5l plat / bruis	2,80 €
BRU 1l plat / bruis	5,20 €
	8,00 €

## Bier.

Stella Artois	
Kriek / Geuze Boon 25cl	2,80 €
Witte van Hoegaarden	3,50 €
Vedett	3,20 €
Carlsberg	3,80 €
Carlsberg NA	3,20 €
Duvel	3,50 €
Leffe Blond / Bruin	4,50 €
Westmalle Tripel	4,00 €
Chimay Blauw	4,50 €
Orval	4,50 €
	5,50 €

## Wit.

<b>"Vinas de Teresco" Albariño Rias Baixas</b> ES - Rias Baixas - 2017 - droog - aromatische neus - kruidig - tropisch fruit - verfrissende zuren	28,00 €
<b>"Le Petit Chenin Blanc" Chateau de la Roulerie</b> FR - Anjou - 2018 - lekker droge en frisse wijn - speels - rechttoerechtaan	27,50 €
<b>"Les Serreudières" Cornin Saint-Véran Chardonnay</b> FR - Bourgogne - BIO - 2017 - vol - gekonfijt fruit - droog - boterige afdronk - traditie en toekomst!	33,50 €
<b>"Alliance" Marc Tempé</b> FR - Alsace - BIO - 2015 - blend riesling, pinot gris, gewürztraminer - floraal - fruitig - mooie zuren - royale afdronk	31,00 €
<b>"Cigalus" Blanc Gerard Bertrand</b> FR - Languedoc-Roussillon - 2018 - blend chardonnay, sauvignon, viognier - boterig - eik - royaal - steenvruchten - top	46,00 €
<b>"Orpheus &amp; Raven" Chenin Blanc</b> ZA - Tygerberg - 2015 - explosieve neus - knapperig - vleugje eik - overdadig - afkomstig van oude "bushvines"	41,00 €
<b>"Terraviva" Tenuta Tribbianod'Abruzzo</b> IT - BIO - 2017 - zalig zilt - evenwichtig - zachte zuren - afdronk voert je mee naar een zachte zomeravond	28,00 €
<b>"Castelcerino" Cantina Filippi Garganega</b> IT - Soave - BIO - 2017 - complex - verfijnd - mineraal	33,50 €
<b>"Villa Maria" Sauvignon Blanc</b> NZ - Marlborough - 2018 - crispy - vegetaal - exotisch fruit	28,50 €
<b>"Steiner Hund" Nikolaihof</b> AUS - Wachau - 2009 - gewoonweg magnifiek!	78,00 €

## Rood.

<b>"Seis" Tempranillo Paco Garcia</b> ES - Rioja - 2017 - overvloedig fruit - gerookt - krachtige tannines - een swingende wijn	27,00 €
<b>"Petit Renouil" Ponty Canon Fronsac Bordeaux</b> FR - Bordeaux - 2015 - merlot - verfijnde bordeaux - rijpe rode vruchten - kruidig - delicate tannines	34,00 €
<b>"Cigalus" Rouge Gerard Bertrand</b> FR - Languedoc-Roussillon - 2017 - heel geconcentreerd - mooie evolutie in het glas - complex - klasse!	65,00 €
<b>"A Touch of Oak" Rijcks Pinotage</b> ZA - Tulbagh - 2014 - pinotage - new style pinotage - sappig - licht getoast - veel fruit - mooie complexiteit	31,50 €
<b>"Musella" Valpolicella Superiore Ripasso</b> IT - Veneto - BIO - 2015 - blend barbera, corvina, rondinella en corvione - verfijnd - mond vol fruit - perfect in balans!	35,00 €
<b>"Reicine" Chianti Classico</b> IT - Toscane - 2016 - sangiovese - intens - elegant - versmolten tannines - mooi evoluerend smaakpallet	42,50 €
<b>"Birchino" Saint Georges Pinot Noir</b> US - Central Coast - 2014 - terroir - floraal - elegant - ongevenaard	41,00 €
<b>"Ein Traum" Carnuntum Birgit Wierderstein</b> AUS - Niederösterreich - 2016 - blaufrankisch en zweigelt - elegant - sappig - een droom van een wijn	35,50 €

## Rosé.

Côtes de Provençes "Chateau des Sarrins"	34,00 €
--	---------

## Bubbels.

Cava 'Ramblas'	29,00 €
Champagne Taittinger	48,00 €

## Goesting. (bij het aperitief?)

"Kroketjes à gogo"

*pulled pork - kip - geitenkaas en zongedroogde tomaat - scampi en look*

16,00 €

"Thank you come again"

*homemade loempia's - kippengehakt - mango - groentjes - spicy saus*

15,50 €

"Skinny dipping"

*humus - guacamole - paprika en pecan - krokante toast*

13,00 €

## Vooraf.

Huisbereide kaaskroket

*Old Groendal brokkelkaas - witloof*

16,00 €

Huisbereide garnaalkroket

*hand gepelde grijze garnalen - witloof*

17,00 €

Carpaccio

*BBB - mosterdbladsla - shiitaki - wasabi*

16,00 €

Black Tiger Scampi "Look"

*tuinkruiden - focaccia - look*

17,00 €

## Klassiekers.

Filet Pur	29,50 €
<i>250gr - salade - saus naar keuze*</i>	
Rib Eye	32,50 €
<i>21 dagen gerijpt - 400gr - salade - saus naar keuze*</i>	
Spare Ribs	22,50 €
<i>kool en wortelsalade - BBQ saus - kruidenboter</i>	
Mechelse Koekoek	26,50 €
<i>twee bereidingen - aubergine - bonbon tomaat - stekelzwam - dragon</i>	
Vol au vent	22,50 €
<i>kruidige kalfsballetjes - stekelzwam - mousseline - bladerdeeg</i>	
Zeetong "Meunière"	Dagprijs
<i>2 x 200 gr - jonge groenten</i>	
Black Tiger Scampi "Anisé"	28,00 €
<i>bonbon tomaat - venkel - tuinkruiden - pastis</i>	
Zoete Puntpaprika	22,00 €
<i>taboulé - aubergine - oesterzwam - feta - tuinkruiden - pijnboompitten - zongedroogde tomaat</i>	

\*Sauzen: Bearnaise, bospaddenstoelroom, peperroom, kruidenboter  
Geserveerd met frietjes, kroketjes, puree, pasta of aardappeltjes in de schil met kruidenboter

## Burgers.

### Classic Cheese

*homemade burger - mimolette - pareltomaat - gepekeldde rode ui - chutney augurk*

17,50 €

### Fish

*kabeljauw - prei - venkel - crispy ui - pareltomaat*

19,50 €

Frietjes erbij?

3,00 €

## Salades.

### Mignon

*groenten van het moment - filet mignon - tartufata - croutons - parmezaan - zongedroogde tomaat - cevenne ui*

23,50 €

### Duo

*groenten van het moment - gamba - kip - croutons - parmezaan - zongedroogde tomaat*

23,00 €

### Veggie

*groenten van het moment<sup>2</sup>*

21,00 €

## Pasta's.

### Curry

*kip - scampi - shiitaki - jonge mais - rode ui - jonge wortel - paksoi - courgette - fettucini*

22,50 €

### Black Tiger Scampi

*verse fettucini - tomaat - basilicum - oesterzwam - look*

26,00 €

### Bolo

*volgens het recept van "meter Simonne" - enkel s'middags of traiteur*

13,50 €



## Zoet.

Chocolademousse	9,00 €
Tiramisu	9,50 €
Dame Blanche	9,50 €
Moelleux	10,00 €
Crème brûlée	8,50 €
Kinderijsje	6,00 €

## Koffie's.

Koffie	3,00 €
Ristretto	3,00 €
Latte machiato	3,50 €
Cappuccino met melkschuim of slagroom	3,50 €
Thee	3,50 €
Hasseltse koffie	9,50 €
Irish koffie met whiskey	9,50 €
French koffie met cognac of calvados	9,50 €
Italian koffie met amaretto	9,50 €

## Slaapmuts.

Amaretto	7,50 €
Baileys	7,50 €
Grand Marnier	8,50 €
Calvados	8,50 €
Cointreau	8,50 €
Grappa / Limoncello	7,50 €
Sambucca	8,00 €
Cognac	8,50 €
Poire William	8,00 €
Oude Jenever	5,50 €
Single Malt The Glenrothes Select Reserve	10,00 €
Single Malt Laphroaig 10 years	11,00 €